

主菜

サーモンとホタテのテリーヌ

配膳:

材料

- スモークサーモン 120g
- ホタテの貝柱 300g
- 生クリーム 300ml
- グリーンアスパラガス 5本

材料A:

- 卵白 2個分
- 塩 小さじ2/3
- こしょう 少々
- トマトケチャップ 大さじ1+1/2

作り方

準備:

0

料理:

0

配膳:

難易度:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Japanese (Japan)'] 0

1. グリーンアスパラガスは固い部分を切り落としてはかまを取る。塩(分量外)を加えた熱湯でさっと茹でて冷まし、型の長さに合わせて切る。型を水でぬらしてクッキングシートを敷きこんでおく。オーブンを180度に予熱する。
2. チョッパーに、ホタテとAの材料を入れて攪拌する。なめらかになれば、ボウルに移して氷水にあてながら生クリームを4回に分けて加え、さらに混ぜ合わせる。
3. 型にスモークサーモンを敷いて(2)の半量を入れ、(1)のアスパラガスを並べる。2cmほど上から型を落とし、空気抜きをする。残りの材料も同じように詰めて空気抜きをし、最後はスモークサーモンでおおう。クッキングシートを貼り付けるように上からかぶせ、上からアルミホイルで蓋をする。
4. 湯をはった天板に入れ、オーブンで50分~1時間蒸し焼きにする。
5. 焼き上がったら、ふくれ上がった中身を押しえるためにバットなど平らなもので重しをする。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
6. 食べやすく切り分けて器に盛る